

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Note :	Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 Organisation de la production de cuisine

Session 2024

SUJET

Durée : 2 heures
Coefficient : 4

Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle



Vous travaillez en tant que commis de cuisine au restaurant **La Taverne d'Antan**, situé dans le centre ville de Colmar.

Le chef met un point d'honneur à mettre en avant les produits de saison sur sa carte.

Carte de Printemps

Œuf parfait, embeurrée de chou aux baies de genièvre
Croustade de dorade

Fricassée de poulet au riesling, gratin de spaetzles¹ au munster
Pavé de sandre grillé, pommes vapeur

Crumble aux pommes et chocolat, glace au kirsch
Kougelhof² façon baba, glace pain d'épices

Aujourd'hui, nous sommes le 5 juin 2024, un groupe de 28 personnes a réservé pour le repas du midi. Le chef vous donne la responsabilité de l'organisation de cette prestation. Il vous remet le menu choisi par le groupe.

Menu

Croustade de dorade

Fricassée de poulet au riesling, gratin de spaetzles au munster

Crumble aux pommes et chocolat, glace au kirsch

¹ Pâtes alsaciennes

² Gâteau traditionnel alsacien à base de pâte à brioche et de raisins secs

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prenez votre poste à 7 h 00. Les produits commandés par le chef sont généralement livrés entre 7 h 00 et 8 h 00.

Avant de ranger les produits dans les zones appropriées, le chef vous demande de vérifier la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale (DLC et DDM) de chacun des produits déjà en stock. Il met à votre disposition un document extrait du site de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (document n°1).

Document n°1 : Date limite de consommation et date de durabilité minimale, ce que vous devez savoir.

L'essentiel :

- Une date limite de consommation, DLC, est à ne pas dépasser.
- Une date de durabilité minimale, DDM, peut être dépassée si l'emballage est intact mais le produit peut avoir perdu une partie de ses propriétés gustatives.

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, la DDM est remplacée par une date limite de consommation (DLC).

La denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date et est susceptible de présenter un risque en cas de consommation.

1. Indiquer à quel type de date (DDM ou DLC) les mentions suivantes correspondent.

Produits	Mention sur l'emballage	DDM	DLC
Beurre	À consommer de préférence jusqu'au 27/07/2024	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chocolat	À consommer de préférence jusqu'au 06/10/2025	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème fraîche pasteurisée	À consommer jusqu'au 29/05/2024	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huile de tournesol	À consommer de préférence jusqu'au 01/12/2024	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Préciser si ces quatre produits peuvent être tous conservés. Justifier la réponse.

☐ OUI

☐ NON

Justification(s):

Une commande de dorades a été adressée au fournisseur du restaurant. Vous les réceptionnez ce jour.

Le chef vous explique la procédure de réception du poisson. Vous devez apprécier la fraîcheur des dorades reçues (document n°2 page 5/16) en vous appuyant sur la « Grille de cotation fraîcheur » élaborée par le Groupement des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Normandie (document n°3 page 5/16). Seuls les poissons validant le « critère Extra » doivent être acceptés.

3. Indiquer si les dorades reçues sont acceptées. Justifier la réponse.

☐ OUI

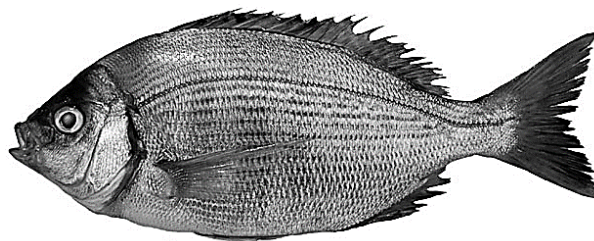
☐ NON

Justification(s) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n°2 : Aspects des dorades reçues ce jour.

Dorades reçues ce jour :



Description : Dorades présentant une forte rigidité, les yeux sont brillants, bombés et translucides, avec des écailles très adhérentes et très brillantes

Document n°3 : Grille de cotation fraîcheur de la dorade.

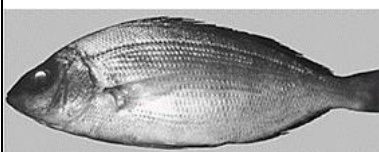


GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

DORADE GRISE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, très ferme	Ferme	Molle
Peau / Écailles	Couleurs vives, très brillantes Reflets iridescents Présence de toutes les écailles	Couleur grise brillante Quelques écailles manquantes	Aspect gratté Nombreuses écailles manquantes
Anus	Fermé	Relâché	Dilaté Une partie des viscères est visible
Œil	Bombé et translucide	Bombé à plat, légèrement opaque	Creux et opaque

PHOTOS



Source : <https://www.normandiefraicheurmer.fr/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez réceptionné les dorades. Vous devez maintenant les stocker en respectant la réglementation en vigueur.

4. Répondre aux affirmations suivantes et justifier les réponses.

Affirmation	Réponse		Justifier
Le poisson est stocké dans le local poissonnerie dans le bac polystyrène du poissonnier avec de la glace pilée.	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	
Le poisson est stocké sans glace dans une chambre froide à +4°C.	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	
Le poisson est stocké dans une cellule de refroidissement rapide.	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	
Le poisson est stocké en enceinte réfrigérée entre 0°C et 2°C, dans un bac perforé, sous glace fondante.	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour vous permettre d'approfondir vos connaissances, le chef vous remet un document afin de vous sensibiliser aux risques de contamination des poissons par des larves parasites transmissibles à l'homme (document n°4).

Document n°4 : Document de sensibilisation aux risques de contamination par des poissons.

Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons sauvages de mer sont parasités par les larves d'Anisakidae, parfois présentes en très grande

LE SAVIEZ-VOUS ? Si vous mangez du poisson sauvage cru, il faut au préalable le congeler pendant au moins 7 jours.



Le poisson sauvage peut contenir des parasites (anisakis) responsables de troubles digestifs graves.

Seule la congélation ou la cuisson à cœur permet de tuer ces parasites.

Attention : une simple marinade (avec du citron ou des aromates) n'est pas efficace.

Mangez du poisson sauvage cru après congélation.

Demandez conseil à votre poissonnier.

Quels sont les risques d'anisakidose (ou anisakiase) chez l'homme ?

Les formes symptomatiques de l'anisakiase font suite à l'ingestion de larves vivantes qui peuvent se fixer sur la paroi du tube digestif et tenter de s'y enfoncer, déterminant ainsi plusieurs symptômes digestifs allant de manifestations pseudo-ulcéreuses, qui surviennent quelques heures après l'ingestion, à l'occlusion. Des allergies allant de l'urticaire au choc anaphylactique ont été également rapportées.

<https://agriculture.gouv.fr>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Compléter le tableau ci-dessous à l'aide du document n°4 page 7/16.

Nom du parasite :	-
Symptômes de l'anisakidose :	-
	-
	-
	-
Mesures préventives préconisées :	-
	-
	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le fournisseur « Organic » vient de livrer la commande de fruits et légumes. Le chef de cuisine vous demande de contrôler la livraison en rapprochant le bon de commande (document n°5) du bon de livraison (document n°6).

Document n°5 : Bon de commande.

BON DE COMMANDE N°259

Du 03/06/2024

La Taverne d'Antan

1 rue du vignoble

68000 COLMAR

Tél : 03 00 51 25 52



GAEC ORGANIC

Livraison prévue le 05/06/2024

Chemin des arts 68230 TURCKHEIM

Condition de livraison : Par route

Franco de port

Ligne	Code	Désignation	Unité	Quantité
1	10308	Champignon de Paris	kg	10
2	18304	Prune d'Alsace	kg	9
3	12255	Potiron	kg	12
4	13651	Salsifis	kg	5
5	17401	Topinambour	kg	4

Document n°6 : Bon de livraison



BON DE LIVRAISON

du 05/06/2024

Client :

La Taverne d'Antan

1 rue du vignoble – 68000 COLMAR

Bon de livraison 636

Commande 3641

Code client 411102

CONDITIONS DE VENTE

LIVRAISON		OFFRE DU MOIS	RÈGLEMENT	
Par route Franco de port		Remise de 5%	Par virement fin de mois	
Ligne	Code	Désignation	Unité	Quantité
1	10308	Champignon de Paris	kg	5
2	18304	Prune d'Alsace	kg	9
3	12255	Potiron (+/-3kg)	pièce	12
4	13651	Salsifis	kg	5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Lister les éventuelles anomalies de livraison en rapprochant le bon de commande du bon de livraison (documents n°5 et n°6 page 9/16).

Anomalies de la livraison ORGANIC en date du 05/06/2024
-
-
-
-

Avant de commencer la préparation de la production pour le menu du groupe de ce midi, le chef vous demande votre avis sur l'équilibre alimentaire du menu.

MENU
Croustade de dorade

Fricassée de poulet au riesling, gratin de spaetzles au munster

Crumble aux pommes et chocolat, glace au kirsch

7. Relier chaque aliment du menu au groupe d'aliments qui lui correspond.

Spaetzle	Dorade	Beurre (petite quantité)	Chocolat	Munster	Huile d'olive (petite quantité)	Glace au kirsch
.
.
Viande, poisson, oeuf	Fruits et légumes	Céréales et féculents	Matière grasse	Produits sucrés	Produits laitiers	Boissons

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Préciser si le menu est équilibré. Justifier la réponse.

☐ OUI

☐ NON

Justification(s) :

9. Citer trois conséquences d'une consommation excessive de sucre sur la santé du consommateur.

Les marchandises ayant été réceptionnées, il ne reste plus qu'à passer à l'étape de l'organisation du travail en cuisine. Le chef a listé dans un tableau différentes tâches à réaliser pour la préparation du menu du groupe de 28 personnes. Il souhaite vous confier la responsabilité de la préparation de la croustade de dorade et de la fricassée de poulet au riesling. Les plats seront maintenus en température jusqu'à l'arrivée des clients. Le crumble sera réalisé par le chef pâtissier.

10. Proposer, à l'aide du document n°7 page 12/16, une organisation cohérente de la production des plats, en complétant le tableau d'ordonnancement des tâches (document n°8 page 12/16).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n°7 : liste des tâches à réaliser

Liste des tâches à réaliser	
<ul style="list-style-type: none">• Habiller les dorades, lever les filets.• Détailler la pâte feuilletée PAI en disques et monter les croustades.• Marquer le fumet de poisson en cuisson 30 min.• Terminer la fricassée de poulet.• Pocher les filets de dorades.• Cuire les spaetzles.• Réaliser le velouté.• Cuire les croustades 180°C - 30 min.	<ul style="list-style-type: none">• Laver, éplucher les légumes.• Tailler les légumes : tailler la garniture aromatique du fumet, ciseler les oignons, hacher le persil.• Manchonner les cuisses de poulet.• Marquer la fricassée de poulet en cuisson 30 min.• Réaliser le gratin de spaetzles, enfourner 15 minutes à 180°C.

Document n°8 : tableau d'ordonnancement des tâches.

Tableau d'ordonnancement des tâches	
8h	
15	
30	
45	
9h	
15	
30	
45	
10h	
15	
30	
45	
11h	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre ordonnancement est prêt. Le chef vous charge de préparer les matières premières avant de commencer la réalisation des croustades pour 28 personnes.

Vous avez à disposition une fiche technique du plat qui précise les quantités pour 8 personnes (document n°9).

11. Déterminer, pour chaque denrée du tableau ci-dessous, la quantité nécessaire à la production des croustades pour 28 personnes.

Document n°9 : fiche technique de la croustade de dorade.

Intitulé du plat		Responsable	
Croustade de dorade		Poissonnier	
Denrées	Unité	Quantité pour 8 personnes	Quantité pour 28 personnes
Élément de base :			
Dorade grise 600/800	pièce	4	
Fumet de poisson :			
Échalote	kg	0,080	
Vin blanc	L	0,04	
Arrêtes de dorade (concassées)	kg	PM	
Thym, laurier	botte	PM	
Beurre	kg	0,020	
Velouté de poisson :			
Beurre	kg	0,030	
Farine	kg	0,030	
Fumet de poisson	L	0,50	
Crème fleurette	L	0,20	
Œuf (jaune)	pièce	2	
Croustade :			
Pâte feuilletée PAI	kg	0,400	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir déterminé les quantités nécessaires à votre production, vous mettez à jour les différentes fiches de stock et notamment celle du beurre, afin d'assurer le suivi des stocks.

12. Compléter la fiche de stock du beurre (document n°11) à l'aide du bon de sortie du jour (document n°10).

Document n°10 : bon de sortie

Bon de sortie n°151 Date : 05/06/24		
Réf	Désignation	Qté
451	Citron jaune	4
236	Echalote	8
118	Beurre	9
201	Vin blanc	1
456	Œuf	90
788	Poire	20
673	Crème	5

Document n°11 : fiche de stock du beurre

FICHE DE STOCK				
Produit : Beurre			Réf : 118	
Unité de stockage : plaquette de 250 g				
Stock d'alerte : 10		Stock maximum : 80		
Date	Document	Entrée	Sortie	Stock
26/05	BS n°145		10	15
27/05	BS n°146		11	4
28/05	BE n°56	40		44
29/05	BS n°147		7	37
30/05	BS n°148		10	27
30/05	BS n°149		5	22
01/06	BS n°150		5	17
.....

13. Indiquer si il est nécessaire de passer une nouvelle commande de beurre. Justifier la réponse.

Nouvelle commande : ☐ OUI ☐ NON

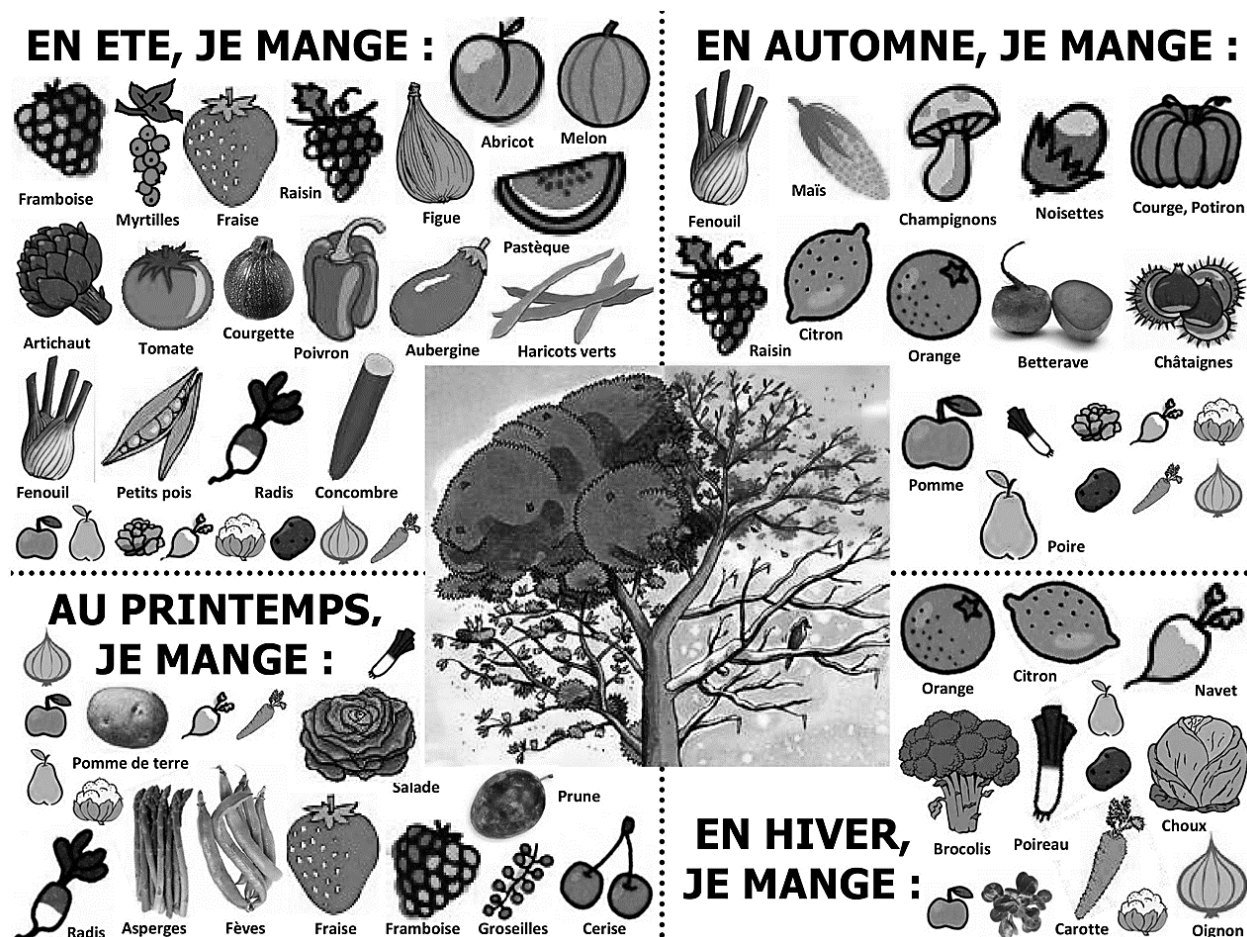
Justification(s) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef désire changer sa carte pour la saison d'été. Il vous demande de lui proposer, en vous appuyant sur l'affiche des fruits et légumes de saison (document n°12), une garniture différente de légumes cuisinés pour les deux plats suivants :

- quasi de veau cuit au sautoir, sauce au pinot noir ;
- râble de lapin farci aux herbes fraîches et crème de raifort d'Alsace.

Document n°12 : Calendrier des fruits et légumes de saison.



Source : <http://www.recettesbox.com/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

14. Compléter le tableau ci-dessous à l'aide du document n°12 page 15/16.

<i>Élément principal du plat souhaité par le chef pour la carte d'été.</i>	<i>Proposition de garniture à base de légumes de saison cuisinés.</i>
Quasi de veau cuit au sautoir, sauce au pinot noir.	
Râble de lapin farci aux herbes fraîches et crème de raifort d'Alsace.	